

Котел варочный Abat КПЭМ-100/9-Т

Основные характеристики

Подключение	380 В, 220 В
Формат	стационарный
Объем	100 л
Диаметр котла	652 мм
Температурный режим	100 °С
Количество ТЭНов	6 шт.
Ширина	841 мм
Глубина	1015 мм
Высота	от 860 до 1030 мм
Вес (без упаковки)	121 кг
Страна производства	Россия

Описание

Варочный котел [Abat КПЭМ-100/9-Т](#) предназначен для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, а также для кипячения воды на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель оснащена механической панелью управления и сливным краном, позволяющим производить слив готового продукта и регулируемыми по высоте ножками.

Конструкция и варочный сосуд выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- 3 режима работы
- Нагрев воды с помощью "пароводяной рубашки"
- Автоматическое отключение нагрева при отсутствии воды в "пароводяной рубашке"
- Крышка оснащена фиксаторами для закрепления в верхнем положении

Дополнительные характеристики:

- Объем воды: 11,5 л
- Номинальная потребляемая мощность: 18,1 кВт
- Время разогрева воды в сосуде: 55 мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316